

ACC. N:R M. 13695:1-7.

Landskap: Skåne Upptecknare: Martin Eriksson, Lyllabo  
Härad: Ingelstad Berättare: " " "  
Socken: Borsby m. fl. Berättarens yrke: f. d. lantbrukare  
Uppteckningsår: 1954 Född år 1878 i Borsby

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Födoämnen och födovisar. s. 1-7.

LuF 74.

Skriv endast på denna sida

## Fodvännen och Födömar.

Swamp. Den benämning på swamp som vi allmänt hörde i vår barndom var Puggchattar ett namn som väckte avsky och jag tror inte att någon på de tiderna verkligen plockade eller använde dem till att äta. Men det var ju bönderna, hur herrskaperna förhållit sig till swamp känner jag inte till. Jag har hört berättas att herrskapsbarn kunde stoppa grodder (puggar) i munnen och hålla dem der, så det vore ju inte underligt om herrskap kunde äta puggchattar (swamp). I förra tiden tror jag inte att någon plockade och sålde swamp, men nu kanske görs det ty nu för tiden har swampen kommit ryckigt i kopet. Här i Dämmertör finns stora betesmarker och der kom folk bilandes långa vägar från och hade korvar med sig och sprang och plockade swamp i betesmarkerna.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUNDLuf 74  
1.

Någon propaganda för svampätning, hörde man inte i dätidansskolor, men kanske det görs nu der också har det stått i böcker eller tidningar så har man väl glömt det. Jag tror inte att brädet att äta svamp är så brukligt än, fast nu för tiden finns ju annonser i alla tidningar om inlagd svamp i burkar, svamp till soppor och dyligt, så der är väl många nu för tiden som är förtjusta i det och finner det gott. Det tyckte jag själv också en gång blev jag bjuden på svamp så de åtminstone att det var, men den var ju stekt i smör och mycket annat gott, så jag vet inte om jag kände någon svampsmak. Ett gammalt te-lesett i forna tider var ju att de kunde pindra en l-t, så den blev god. Har aldrig hört att svamp inbakats i bröd. Jag tror inte att folk i allmänhet har så stort begrepp om vilka som är ätliga eller giftiga, fast nu finns ju böcker och

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

2.

kartor över svamp som är färfäpda så man ser ju vilka som är ättiga eller giftiga, fast man ändå har i tidningen bekvämt läsa om de som blivit svampförgiftade. Djuren har en särskild instinkt att freda sig för att äta giftiga växter så jag tror inte att de åt av de giftiga svamparna heller, åt de svamp, så tror jag inte myrorna fick någon smaka av dem. Förresten har svampen i sig själv någon smak när den är rå, har aldrig försökt smaka på den. Känner inte till om svampen använts till läkemedel såpa eller fröske. Har aldrig hört namnet svampkuggare heller.

Häst. Dem som var den förste på orten som åt hästkött är svårt att säga. I vår ungdom häides ju aldrig, att folk åt hästkött, det har väl kommit till senare. Jag minns att i Hammenhög var en som slagade hästar, det var på 1890-talet men det lövade sig väl inte så bra, senare blev han

Hammenhög

avropat och det löna sig bättre, han dog som  
helomiljonär. I Klomstad bor också en hästslakter  
han har väl nu slutat med det, men jag har  
hört att folk brukar köpa hästkött hos honom här.  
I Borby fanns också en person som slaktade  
hästar, der kunde de även få köpa hästkött av  
honom, men hästkött i sig själv är ju hårt och  
tårt, så der blev väl inte så stor avgång med sådant,  
det skickades väl till charkuterierna och der  
gjordes väl korv av det. Det var ju mest gamla  
hästar som såldes till slakt. Någon särskild pro-  
paganda eller hästmiddagar har jag aldrig hört  
talas om. Därför ville man inte äta hästkött.  
Ja säg det, hästen är ju ett rentligt djur som  
inte äter vad som helst, men folk följer väl  
gamla traditioner, att slakta av svin var ju  
bättre. Fast det tycker väl inte judarna som aldrig  
äter kött av svin... Men finns ju både kött och korv av häst.

Kalv Killing och Lamm.

Har aldrig kört att det funnits någon motvilja mot att köttära kalv killing eller lamm, det var ju så, att om en kalv genast slagades då var inte köttet så gott som om den fick stå en veckas tid och dricka mjölk, kalvkött har väl en viss förmåga att framkalla diare, om det nu är det som är räddat för, det var ju värst när kalven slagades nyfödd, men fick den stå några dagar så blev ju köttet bättre. Det är väl därför läkare rekommendera kalvkött åt äldre personer, som har benägenhet för trög avföring. Lammkött var ju guds-gott men det som mycket annat, var de fetta så blev det ju taj i köttet och smaken är ju så olika. Kalv och lamm slagades ju som vanligt, men sedan skulle ju huden andragas och det fick göras varligt så att inte huden skadades så hölls ju den i värde om det blev hål på den

Har inte hört att någon slagade dessa djur utan  
det var meningen att man skulle äta de samma åt.  
minstone inte om de var friska, var de inte det eller  
om de var sjelldöda var det ju bara att gräva ett  
bra hål i marken och lägga över dem så djupt att  
inte jordbruksredskapen kom ner till dem.  
Ditt.

Ditt har ju alltid använts i hushållet, här i  
östen är ju inte sådant som i norra Sverige  
der de kan skjuta tjäder och orre med flera,  
men råpungar brukar de ju alltid skjuta liksom  
harar, om det var lockig tid. Hare och kanin har  
ju engefår samma smak som oxbott, liksom  
äljbott som man någon gång fått smaka. Kansee  
hosken för sådana djur som hare och kanin bottnar  
i psykologiska instinkter domer i gresses kunde  
så härmanta barn, om de blev rädda eller såg  
förmysket på dem, der finns ju många exempel på det.

Glöms.

På länge jag minns har tappas och hörs mestjät som följa. Senast så mycket förs som nu. Förs i tiden skulle ju alltid ett par hörs släpas och tas med som förning om man skulle på bröllop eller begravning. Pådana gillen brukades ju alltid i hemmet i förra tiden. Slakten av hörs gick ju enkelt, det var bara att ta en yxa och hugga huvudet av på huggklubben, när blodet rann ut och hönan var död, så var det till att skälla dem så fjädrarna gick att plöcka av, därför var det inte bra att slakta dem i fällningen, ty då blev hönsen piggeda och det var senare att plöcka av, sen var det att ta ut innaområdet.

Fisk. Kaprill, näbbgädda var ju fiskar som man aldrig hört till i förra tiden, men de är inte illa att äta. Näbbgäddans ben blir ju gröna när de blir kokta, ålen har ju i alla tider varit en läckerhet tycker administratören jag att somliga vill äta al födlare. Jag i mitt brev om fiskmat som jag hoppas du fått. Ursänt 3/11